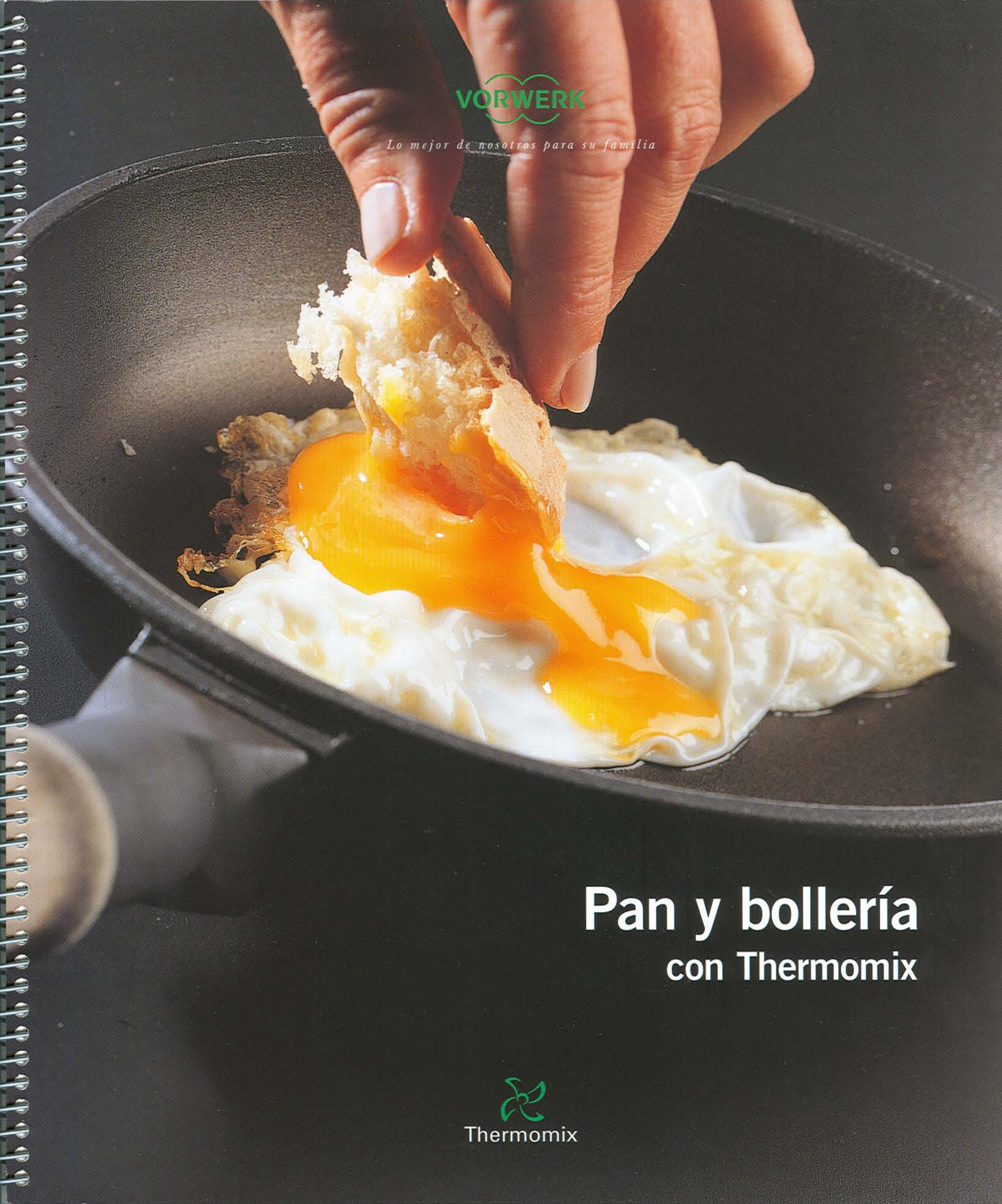

VORWERK
Lo mejor de nosotros para su familia
Pan y bollería
con Thermomix
Thermomix



Lo mejor de nosotros para su familia

Pan y bollería

con Thermomix

El equipo de Thermomix España les presenta este nuevo libro para que usted pueda hacer felices a los suyos ofreciéndoles una variada selección de deliciosos panes y bollos. Esta colección de recetas no pretende sustituir a un manual profesional de panadería, ni al profesional artesano, sino indicarle cómo, con la ayuda de su Thermomix, podrá hacer un pan bueno y saludable, utilizando únicamente ingredientes naturales.

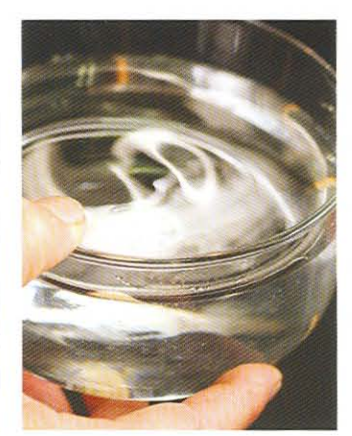
Con este manual aprenderá la técnica básica para convertir su cocina en un pequeño obrador. El Thermomix se convierte, gracias a su función **Espiga**, en una amasadora profesional a la medida de las necesidades de su familia. Además de descubrir los secretos del amasado, conocerá también los diferentes tipos de pan, de los bollos, y los tiempos y temperaturas de horneado. La mayor virtud de un panadero es la paciencia, por lo tanto recomendamos que respeten los tiempos indicados para las subidas, reposos y horneados de las masas.

Muy pronto podrá dejar volar su imaginación, haciendo sus propias barras, pan de molde para sandwiches, panes integrales, panecillos para canapés, croissants, bollos suizos y de mantequilla, brioches, ensaimadas, y un largo etcétera. Le aseguramos un gran éxito en esta maravillosa aventura: Nada se puede comparar al aroma de un pan recién horneado, o al placer de romper la yema de un huevo frito con un trocito de pan hecho por una misma.

Teresa Barrenechea

Teresa Barrenechea
Directora Thermomix España
Premio Nacional de Gastronomía






EL PAN: INGREDIENTES BÁSICOS

Cuatro ingredientes principales intervienen en la fabricación del pan: harina, agua, levadura y sal, todos ellos en una proporción determinada. La harina, mezclada con agua y sal, fermenta gracias a la acción de la levadura. El resultado es una masa que se introducirá en un horno para su cocción.

La **harina** se obtiene de la molienda de granos de trigo o de otro cereal. La harina aporta dos elementos indispensables para la panificación: el almidón (que proporciona los azúcares), y el gluten (que forma la fina trama elástica que asegura la cohesión de la miga). El trigo es el cereal que mejor proporciona, en cantidad suficiente, tanto almidón como gluten. Por eso la harina de trigo es la más utilizada en la panificación. Incluso cuando utilizamos otro cereal para elaborar pan, se añade casi siempre harina de trigo.
Existen muchos tipos de harina en el mercado (de centeno, cebada, maíz, arroz...) y se comercializan con distintos grados de pureza. Para la confección de las recetas de este libro hemos utilizado principalmente harina de fuerza (disponible en grandes superficies o en panaderías). Otras harinas se especifican en el listado de ingredientes.

La **levadura** es un hongo microscópico unicelular, que provoca la fermentación de la masa. Se alimenta de los azúcares aportados por el almidón contenido en la harina, y los transforma en gas carbónico que provoca la subida de la masa, que de esta forma resultará más ligera y esponjosa.
La levadura puede ser fresca o deshidratada. En este libro hemos utilizado levadura fresca (disponible en grandes superficies o en panaderías).
Para que el pan quede más esponjoso (sin exceso de levadura), puede hacer primero la **masa madre**. Si hace todos los dias el pan, reserve 1/4 de la masa para el día siguiente, guardada en la nevera en una bolsa de plástico. Ésta será la levadura o masa madre del día siguiente.

El **agua** debe ser natural y potable, no demasiado caliza. En zonas de agua corriente de demasiada dureza las masas pueden mejorar utilizando agua mineral.

La **sal** favorece la elasticidad del gluten y regula la fermentación de la masa. También influye en la coloración de la corteza. Lo aconsejable es una medida de 25 g por litro de agua. La sal no debe entrar **nunca** en contacto directo con la levadura, ya que ésta perdería su efectividad.

Otros ingredientes que pueden utilizarse en la fabricación del pan son: grasas (aceite de oliva, mantequilla, manteca de cerdo), huevos, azúcares, líquidos (leche, cerveza).

PASOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PAN

El **amasado** consiste en mezclar la harina con el agua, la levadura, la sal y una pizca de azúcar para obtener una masa homogénea, lisa y brillante. Son importantes la duración y rapidez al amasar, ya que condicionan la calidad del resultado final.

La **fermentación**: es el resultado del reposo de la masa. La fermentación aumenta el volumen de la masa y sólo se produce si a la mezcla se le han añadido fermentos vivos: las levaduras.

La **elaboración** o **formado** consiste en dar al pan su forma final. Después de haber dividido, en caso de ser necesario, la masa en varios trozos de pasta calibrados, se le da forma a cada uno.

El **horneado**: la calidad de la corteza y la esponjosidad de la miga del pan dependen de su paso por el horno. Para una buena formación de la corteza es primordial hornear el pan en una atmósfera húmeda. Para conseguirlo, es conveniente colocar en la base del horno un recipiente con agua (desde el precalentamiento del horno).



CONSEJOS BÁSICOS DE PANADERÍA

La superficie de trabajo

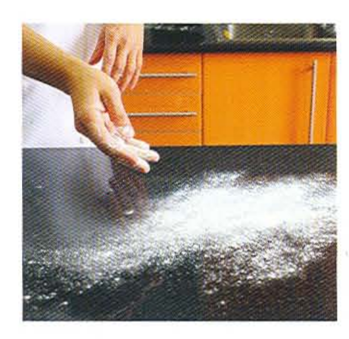
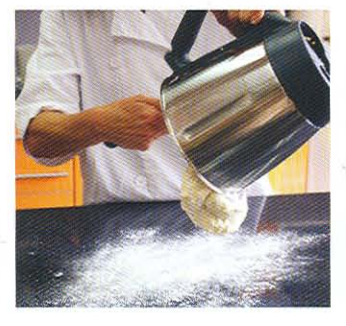
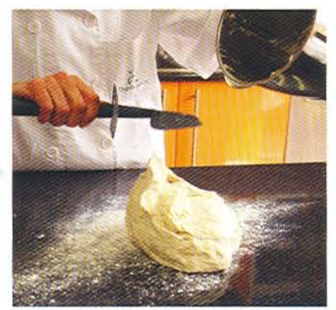
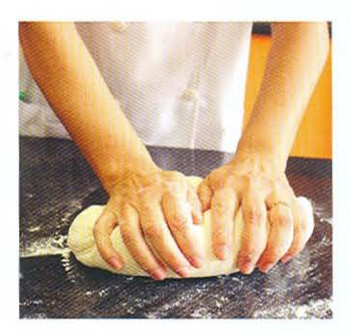
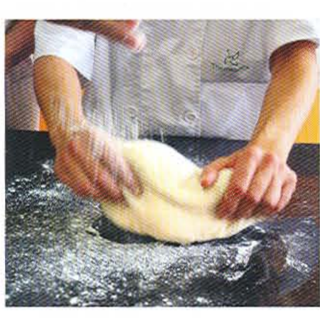
> Tenga siempre harina al alcance de la mano: se utiliza regularmente para extender la masa o para despegarla (del vaso o de las manos).
> Evite las encimeras que no sean lisas (de azulejos, por ejemplo). Es imposible trabajar correctamente una masa en ellas.
> Trate de respetar escrupulosamente las proporciones indicadas en las recetas.

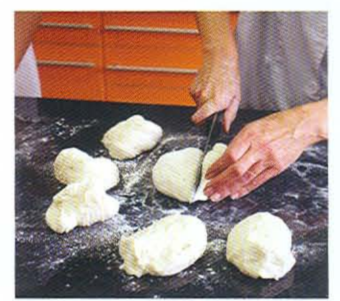
El amasado

> Tanto la levadura fresca como la deshidratada son válidas. Nuestras recetas se han realizado con levadura fresca. (Si utiliza levadura deshidratada o en polvo, siga las instrucciones del fabricante).
> La levadura es frágil: evite todo contacto directo con la sal, ya que la quemaría y perjudicaría su efectividad, impidiendo que la masa suba.
> Conserve siempre la levadura fresca en el frigorífico.
> Durante el verano, si la temperatura es muy alta, puede resultar innecesario calentar los líquidos a 37°. Una temperatura ambiente elevada será suficiente para hacer que la masa suba sin haber calentado los líquidos previamente.
> Para limpiar el Thermomix una vez sacada la masa del vaso, pulse la velocidad Turbo dos o tres segundos: la fuerza centrífuga expulsará los residuos de masa de las cuchillas.

El tiempo de reposo

> El reposo depende de la temperatura ambiente y de la humedad. Los tiempos indicados son simplemente orientativos, y pueden variar en función de las condiciones externas. En días de tormenta la masa puede subir antes.
> Es muy importante evitar las corrientes de aire durante el reposo.

La elaboración

> El Thermomix deberá estar siempre en posición "vaso cerrado", antes de programar la función Espiga.
> Recuerde utilizar la función balanza para dividir la masa en trozos iguales.
> Al moldear el pan, es importante que las juntas de unión de la masa queden en la parte inferior del pan. En caso contrario quedará visible, antiestética, y el pan tendrá tendencia a abrirse.

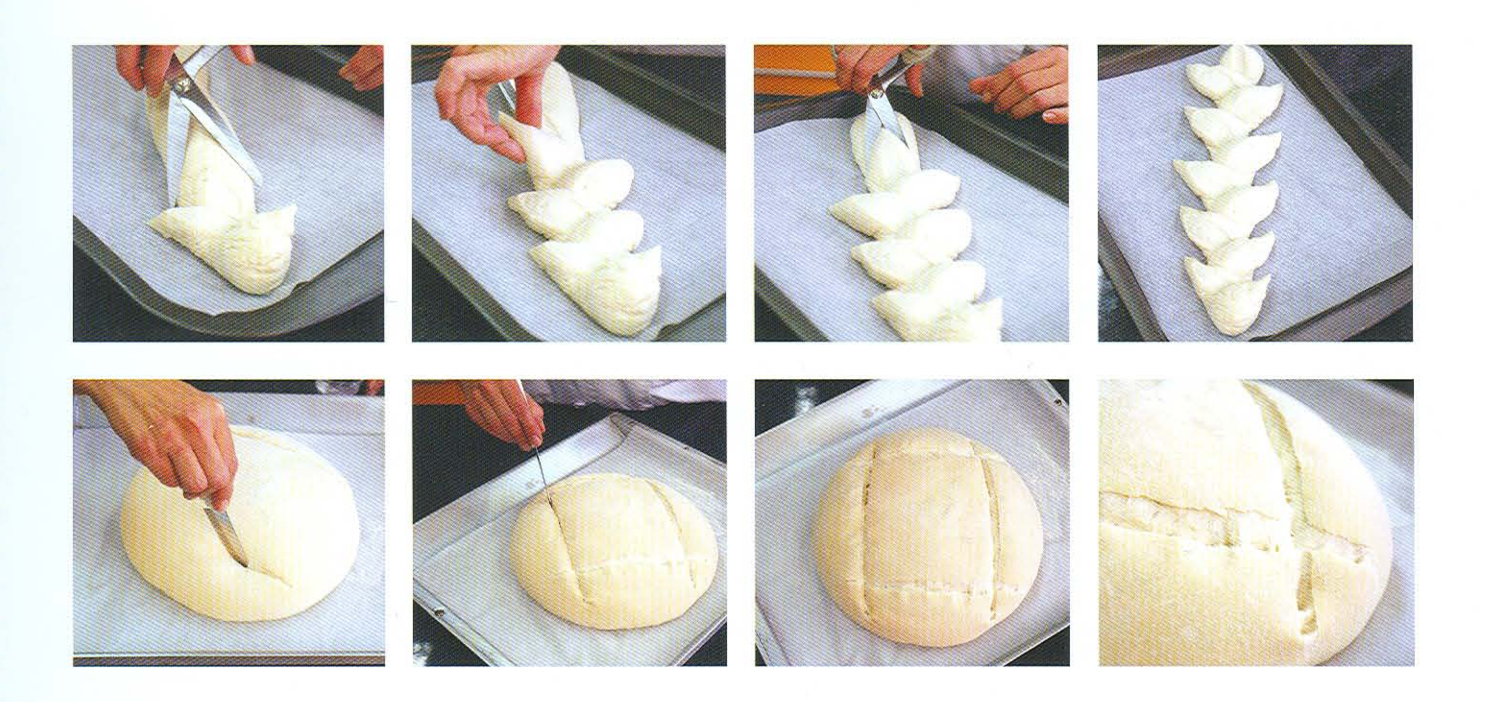
El acabado

> Para dorar los brioches, por ejemplo, es preferible un huevo batido, aunque se puede poner simplemente yema de huevo, pura, o mezclada con leche.
> Pintar con delicadeza, con ayuda de un pincel alimentario, para que no baje la masa.

El horneado

> El precalentamiento del horno es necesario y muy importante para hornear el pan adecuadamente.
> En la elaboración de las recetas de este libro hemos utilizado un horno eléctrico de aire. El horno eléctrico estático (sin ventilación) es el más indicado para la cocción de los panes, ya que permite una temperatura uniforme sin resecarlos.
> Si su horno es de gas, ponga mucha atención durante la cocción, porque tiende a dorarse demasiado la parte inferior.
> Es primordial para la buena formación de la corteza hornear el pan en una atmósfera húmeda. Para conseguirlo, debe situar en la base del horno un recipiente con agua, desde el precalentamiento del horno.

Y recuerde siempre que la paciencia es la mayor virtud de un panadero.



Tiempo con Thermomix: 2 m, 35 s
Tiempo total: 2 h

(para 800 g de masa, aprox.)

300 g de agua, templada
20 g de levadura, prensada de panadería
500 g de harina de fuerza
5 g de azúcar
10 g de sal

Masa de pan rápida

> Vierta el agua y disuelva la levadura programando **5 segundos, velocidad 4**.

> Incorpore la harina, el azúcar y la sal, mezcle **30 segundos, velocidad 6**.

> Amase programando **2 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**.

> Deje reposar la masa en el vaso, hasta que doble su volumen (30 m aprox.).

> Ponga la masa en la mesa de trabajo enharinada, amase un poco para extraer el aire y vaya haciendo una bola bien lisa. Déle la forma deseada: barras, espigas, bola, panecillos, etc. Coloque el pan en la bandeja del horno engrasada o forrada con papel de hornear. Deje reposar hasta que doble su volumen (30 m aprox.) y corte con un cuchillo o tijera los cortes que desee.

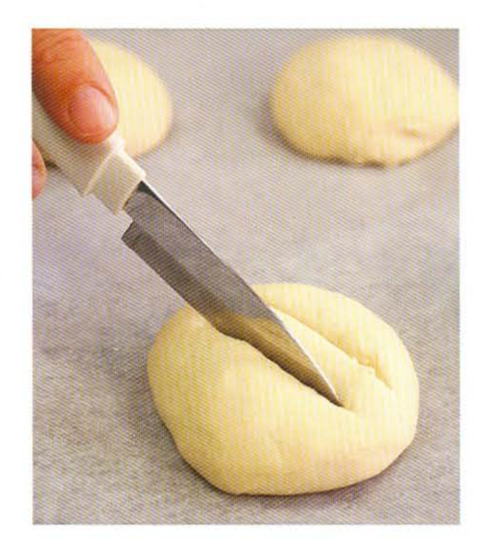
> Precaliente el horno a 220°. Hornee de 20 a 25 m (si son panes pequeños) o de 30 a 40 m (para panes grandes).

Sugerencias para panes aromatizados rellenos:

Pan de aceitunas negras
Ponga en el vaso 150 g de aceitunas negras sin hueso y 2 cucharaditas de tomillo (si es fresco mejor) y trocee 3 segundos, velocidad 4. Retire las aceitunas a un bol e incorpórelas a la masa con las manos cuando vaya a darle forma al pan.

De tomatitos secos y romero
Ponga 150 g de tomates secos en una olla con agua e hidrátelos, llevando el agua a ebullición. Retire del fuego, quite el agua y deje enfriar. Corte los tomates en trocitos e incorpore a la masa cuando la retire del vaso, espolvoreando la encimera con una cucharadita de romero, antes de darle forma.

Rellenos
Divida la masa en tantos trozos como bollos quiera obtener. Estire los trozos de masa con las manos, ponga en su centro un trocito de chorizo, morcilla, jamón, queso, etc. y ciérrelo, dejando la unión hacia abajo. Pinte los bollos con huevo batido y deje que doblen su volumen, antes de hornear.



Panes de aceitunas negras y de tomatitos y romero >

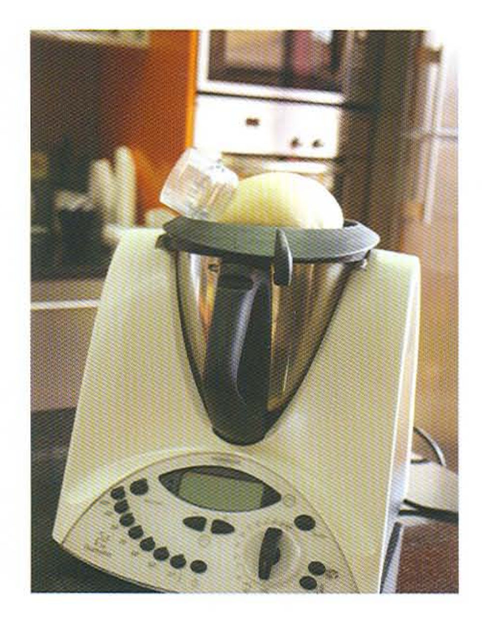


Tiempo con Thermomix: 6 m
Tiempo total: 24 h

(para 900 g de masa, aprox.)

Masa madre líquida
100 g de agua
5 g de levadura prensada fresca, de panadería
100 g de harina de fuerza
1 cucharadita de azúcar

Masa de pan
260 g de agua
10 g de levadura prensada fresca, de panadería
430 g de harina de fuerza
1 cucharaditas de sal (10 g)
50 g de aceite
Masa madre líquida



Masa de pan básica

Masa madre líquida o esponja
La masa madre líquida (también llamada esponja o *polish*) se prepara el día anterior al horneado. Se emplea cuando se quiere obtener un pan que se conserve fresco durante más tiempo (por ejemplo en panes de mayor tamaño, que no se van a consumir en un solo día).

> Ponga los ingredientes de la masa madre líquida y mezcle **15 segundos, velocidad 3**. Retire a un bol o bote con tapa con una capacidad mínima de 1 litro (triplica su volumen) y deje reposar de 8 a 24 horas.

Masa de pan
> Vierta el agua, añada la levadura y disuelva **10 segundos, velocidad 3**.

> Agregue la harina y la sal y mezcle **30 segundos, velocidad 6**.

> Incorpore la masa madre líquida y amase **5 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga** y por el bocal vaya añadiendo el aceite. La masa debe quedar blanda pero conservando la forma. Deje reposar dentro del vaso hasta que salga por el bocal.

> Coloque sobre una superficie enharinada, amase alisando la masa y déle la forma deseada (barra, hogaza, panecillos, etc). Coloque en la bandeja de horno con papel de hornear o *silpat* y deje aumentar el volumen durante 1 hora en un lugar templado, libre de corrientes de aire. Puede espolvorear harina para la terminación y hacerle unos cortes con una cuchilla mojada dándole una inclinación de 45º.

> Precaliente el horno a 220º 15 minutos antes de que termine la subida. Hornee de 30 a 35 minutos y, si quiere que quede más crujiente, ponga un recipiente cerámico con agua en el fondo del horno desde el precalentamiento.

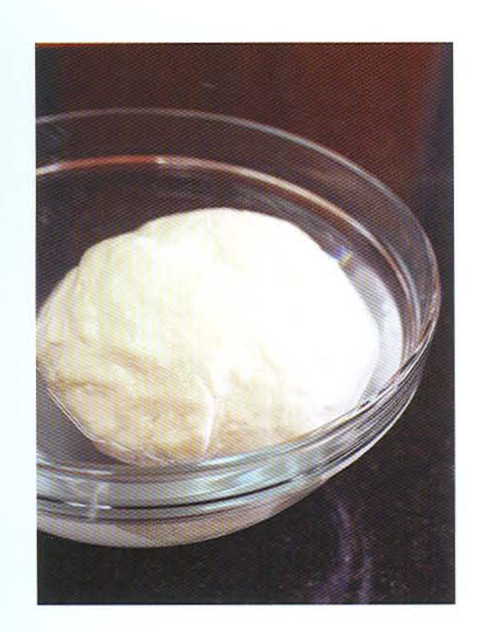
Nota: la masa madre líquida tiene que prepararse el día anterior. Al ser un proceso de fermentación más largo, precisa de menos levadura y el sabor resultará más natural.

Tiempo con Thermomix: 7 m
Tiempo total: 2 h

(para 900 g de masa, aprox.)

Masa madre
70 g de agua templada
20 g de levadura, prensada de panadería
120 g de harina de fuerza

Masa de pan
200 g de leche entera
20 g de aceite
5 g de azúcar
10 g de sal
380 g de harina de fuerza



Masa de pan enriquecida

Masa madre

> Vierta el agua y la levadura en el vaso y programe **10 segundos en velocidad 3**.

> Agregue la harina y mezcle programando **30 segundos, velocidad 4**.

> Amase programando **1 minuto, vaso cerrado, velocidad Espiga**.

> Saque la masa y deje reposar 15 minutos aproximadamente en un bol tapado con un paño humedo. También puede cubrir la masa con agua templada para ayudarle a aumentar su volumen. Cuando flote estará lista.

Masa de pan

> Ponga en el vaso el resto de los ingredientes y programe **30 segundos, velocidad 6**.

> Amase **2 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**.

> Incorpore la masa madre y vuelva a amasar el conjunto **3 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**. Compruebe la textura y que estén bien integradas las dos masas. Deje reposar en el vaso hasta que doble su volumen.

> Déle la forma deseada a la masa y colóquela directamente en la bandeja del horno. Haga unos cortes con un cuchillo para decorar. Deje reposar en un sitio cálido libre de corrientes de aire hasta que doble su volumen.

> Precaliente el horno a 220°. Cuando se apague el termostato introduzca la bandeja en el horno a media altura.

> El tiempo de horneado depende de las piezas, para panecillos 7-10 minutos, para barras 10-15 minutos y para un pan hogaza 30-35 minutos.

Sugerencia: puede poner un pequeño bol refractario con agua en el interior del horno y, de vez en cuando, rociar el pan con un pulverizador de agua, para que quede más crujiente.

Pan de molde

TIEMPO CON THERMOMIX: 5 M, 25 S
TIEMPO TOTAL: 2 H

(para 1 pan de 1 kg o 2 de 500 g)

350 g de agua
20 g de azúcar
20 g de manteca de cerdo
40 g de levadura prensada fresca, de panadería
600 g de harina de fuerza
10 g de sal
Mantequilla para engrasar el molde

> Ponga en el vaso, el agua, el azúcar y la manteca y programe **2 minutos, 37º, velocidad 1**.

> Incorpore la levadura y mezcle **10 segundos velocidad 3**.

> Añada la mitad de la harina y programe **15 segundos, velocidad 6**.

> Incorpore el resto de la harina y la sal y amase **3 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**.

> Deje reposar la masa dentro del vaso cubierto con un paño de cocina hasta que haya doblado su volumen, aprox. 1/2 hora. Con éstas cantidades obtenemos un pan grande (de 31 x 15 x 10 cm) o dos pequeños (de 25 x 11 x 7,5).

> Engrase generosamente el molde con mantequilla. Haga una bola con la masa y déle forma alargada. Colóquela dentro del molde, empujándola con las manos para que llegue bien a los rincones. Deje el pan en un sitio cálido apartado de corrientes de aire hasta que doble su volumen.

> Precaliente el horno a 200º. Hornee 30-40 minutos aproximadamente. Desmolde en caliente sobre una rejilla, para evitar que el pan se humedezca dentro del molde.

Pan de molde integral

TIEMPO CON THERMOMIX: 2 M, 45 S
TIEMPO TOTAL: 1 H, 2 M, 45 S

(para 1 pan de 800 g aprox.)

Masa madre
100 g de agua
20 g de levadura
1 cucharadita rasa de azúcar (5 g)
130 g de harina de fuerza

Masa de pan
Masa madre
100 g de harina de fuerza
190 g de harina integral
30 g de salvado
1 cucharadita de sal (10 g)
150 g de leche
50 g de manteca de cerdo
10 g de semillas de sésamo

Masa madre

> Ponga en el vaso el agua, la levadura, el azúcar y la harina. Programe **30 segundos, velocidad 4**. Deje reposar en el vaso hasta que doble el volumen.

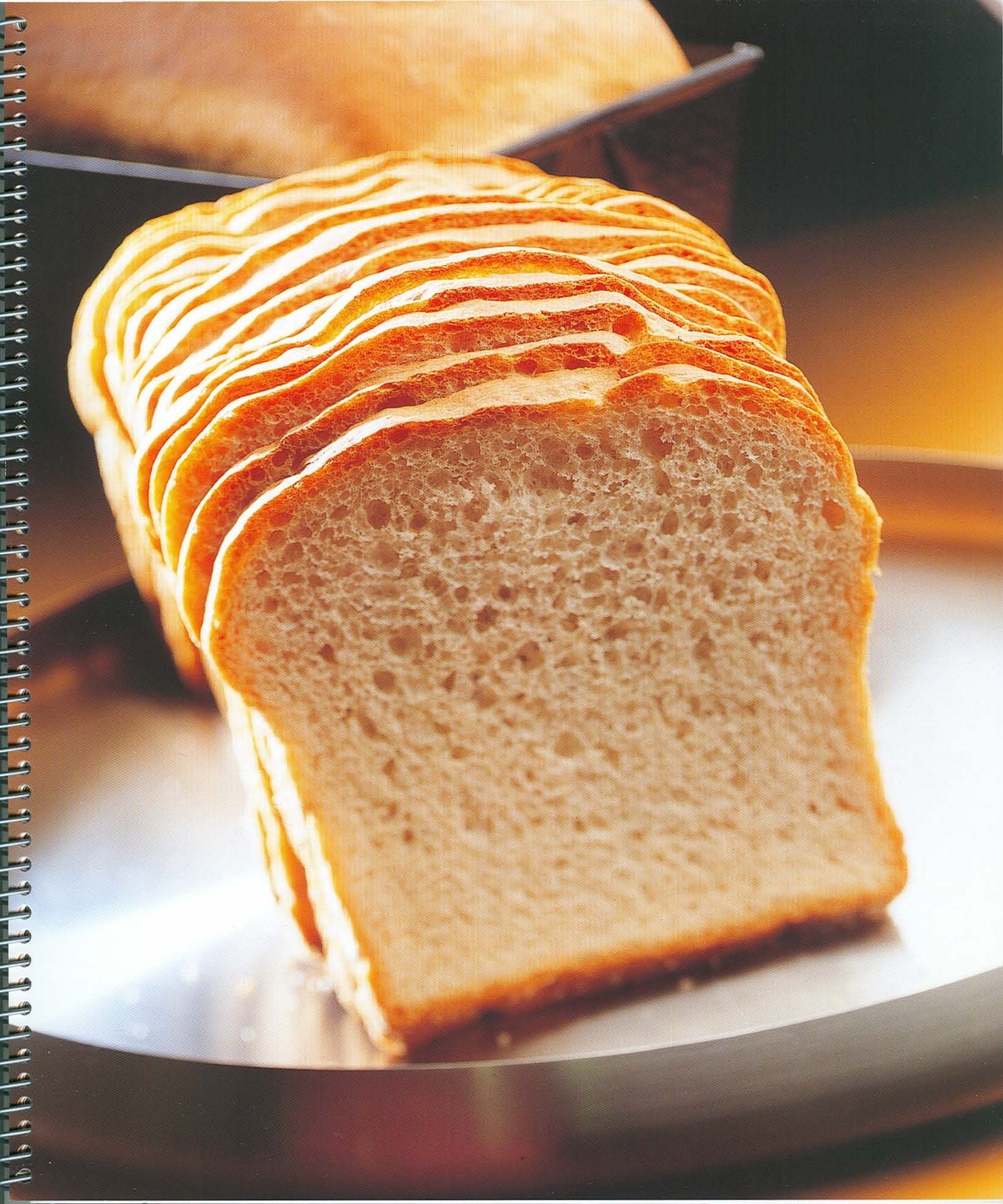
Masa de pan

> Añada la harina de fuerza, la harina integral, el salvado, la sal, la leche y la manteca de cerdo y programe **15 segundos, velocidad 6**.

> Amase programando **2 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**.

> Ponga la masa sobre la encimera espolvoreada con las semillas de sésamo y déle forma de cilindro del largo del molde que vaya a utilizar. Engrase el molde y coloque la masa asegurándose de que cubra bien las esquinas del mismo.

> Precaliente el horno a 200º. Cuando haya doblado su volumen, hornee durante 30 minutos, aproximadamente.



Tiempo con Thermomix: 3 m, 45 s
Tiempo total: 2 h

(para 1 pan de 1 kg aprox.)

75 g de nueces
40 g de zanahorias
1 manzana, (aprox. 200 g)
1 yogur natural, (125 g)
1 huevo
120 g de salvado de trigo
100 de leche
20 de levadura prensada fresca, de panadería
200 g de harina de fuerza
3 g de sal
1 pellizco de bicarbonato de sosa
70 g de azúcar
40 g de mantequilla, a temperatura ambiente

Pan con salvado, nueces, zanahorias, manzana y yogur

> Trocee las nueces **3 segundos, velocidad 4**. Saque y reserve.

> Ponga en el vaso la zanahoria, la manzana y el yogur y ralle **2 segundos, velocidad 5**. Incorpore el huevo y el salvado y mezcle **10 segundos, velocidad 5**. Vuelque en un bol y reserve.

> Sin lavar el vaso vierta la leche, añada la levadura, la harina, la sal, el bicarbonato, y el azúcar. Amase **30 segundos, velocidad 6**.

> Agregue el preparado con el salvado y programe **2 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**.

> Amase de nuevo **1 minuto, vaso cerrado, velocidad Espiga**, añadiendo en marcha por el bocal la mantequilla en trozos y, en los últimos segundos, las nueces troceadas. Termine de mezclar con la espátula. La masa resultante, debido al salvado, tendrá una consistencia más pastosa.

> Deje reposar la masa dentro del vaso hasta que doble su volumen, saque el aire bajando la masa con la espátula y rellene el molde elegido, engrasado con mantequilla, solo hasta la mitad. Espere aproximadamente 30 minutos a que suba por segunda vez, manteniendo el pan en un lugar templado apartado de corrientes de aire.

> Precaliente el horno a 180º. Hornee una hora y deje reposar 10 minutos antes de desmoldar el pan sobre una rejilla (para evitar que se humedezca dentro del molde).



Tiempo con Thermomix: 4 m, 40 s
Tiempo total: 2 h, 45 m

(para 1 pan de 1 kg aprox.)

200 g de leche
40 g de levadura prensada fresca, de panadería
2 huevos
120 g de mantequilla a temperatura ambiente
500 g de harina de fuerza
10 g de sal
20 g de azúcar

Decoración
50 g de semillas de sésamo

Pan de molde enriquecido con semillas de sésamo

> Vierta la leche en el vaso y programe **1 minuto, 37°, velocidad 1**.

> Añada la levadura y programe **10 segundos, velocidad 4**.

> Incorpore el resto de los ingredientes según el orden indicado en la lista y mezcle **30 segundos, velocidad 6**.

> Amase programando **3 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**.

> Deje reposar en el vaso durante 1 hora. Saque la masa sobre la mesa de trabajo espolvoreada con las semillas de sésamo y haga una bola, métala en un molde o dos llenando solo hasta la mitad. El molde debe de estar bien engrasado. Espere que vuelva a subir (aproximadamente 1 hora), en un lugar templado sin corrientes de aire.

> Precaliente el horno a 200°.

> Hornee 40 minutos.

Sugerencia: puede añadir 150 g de nueces. Incorpórelas troceadas en los últimos 30 segundos del amasado.

Tiempo con Thermomix: 6 m, 15 s
Tiempo total: 1 h, 6 m, 15 s

(para 1 pan de 1 kg aprox.)

350 g de leche
1 cucharadita de azúcar
40 g de levadura prensada
600 g de harina
5 g de sal

Masa para pan blanco o torrijas

> Ponga la leche y el azúcar en el vaso del Thermomix y programe **2 minutos a 37° en velocidad 2**.

> Añada la levadura y la mitad de la harina con la sal y amase **15 segundos en velocidad 6**.

> Agregue el resto de la harina y programe **4 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**.

Para hacer un pan de molde

> Pincele un molde con mantequilla y llénelo hasta la mitad con la masa. Pinte con leche o huevo batido toda la superficie. Deje reposar hasta que la masa doble su volumen.

> Precaliente el horno a 200°.

> Hornee 30 minutos aproximadamente.

> Desmóldelo y póngalo sobre una rejilla, para evitar que se humedezca dentro del molde.

Para hacer torrijas

> Déle a la masa forma de barra y hágale cortes con ayuda de la espátula o de un cuchillo.

> Precaliente el horno a 200°.

> Hornee 30 minutos aproximadamente.

> Una vez horneado, deje reposar el pan de un día para otro.

Tiempo con Thermomix: 3 m, 20 s
Tiempo total: 24 h

(para 900 g aprox.)

Masa madre líquida
100 g de agua
5 g de levadura prensada fresca, de panadería
5 g de azúcar
100 g de harina de fuerza

Masa de pan
260 g de agua
10 g de levadura prensada fresca, desmenuzada
400 g de harina de fuerza
1 cucharadita de sal (10 g)
Masa madre líquida, reservada



Pan de barra

Masa madre líquida (preparar el día anterior)

> Ponga en el vaso el agua, la levadura y el azúcar. Disuelva programando **10 segundos, velocidad 3**.

> Agregue los 100 g de harina, y mezcle **30 segundos, velocidad 4**.

> Reserve en un bol con tamaño suficiente para que crezca, tapado con film. Deje reposar 12 horas como mínimo a temperatura ambiente.

Masa de pan

> Ponga en el vaso el agua y la levadura y disuelva programando **10 segundos, velocidad 3**.

> Añada los 400 g de harina y la sal. Mezcle **30 segundos, velocidad 6**.

> Agregue la masa madre líquida y amase **2 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**.

Formado y horneado

> Saque la masa sobre la superficie de trabajo enharinada y divídala en tres partes iguales. Forme bolas con la palma de la mano ahuecada y deje reposar de 15 a 30 minutos, tapadas con film.

> Aplane cada una de las bolas en forma de rectángulo y enrolle para formar las barras, o simplemente estírela formando los cilindros. Colóquelas en la bandeja del horno, forrada con papel de hornear, y deje reposar 1 hora aproximadamente hasta que la masa doble su volumen.

> Pinte con agua, espolvoree con harina y déle 4 ó 5 cortes profundos con unas tijeras con una inclinación de 45°.

> Precaliente el horno a 230°.

> Hornee durante 20 minutos apoximadamente.

Sugerencia: puede poner un pequeño bol refractario con agua en el interior del horno y, de vez en cuando, rociar el pan con un pulverizador de agua, para que quede más crujiente.

Pan de barra >



Tiempo con Thermomix: 4 m, 40 s
Tiempo total: 40 m

(para 14 unidades)

250 g de agua
30 g de aceite de oliva virgen extra
15 g de azúcar
20 g de levadura prensada fresca, de panadería
450 g de harina de fuerza
1 cucharadita de sal (10 g)



Pan de pita

> Ponga el agua, el aceite y el azúcar en el vaso y programe **1 minuto, 37°, velocidad 1**.

> Agregue la levadura y mezcle **10 segundos, velocidad 4**.

> Añada la harina y la sal y programe **30 segundos, velocidad 6**.

> Amase programando **3 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**.

> Deje reposar en el vaso hasta que doble el volumen, aproximadamente 30 minutos.

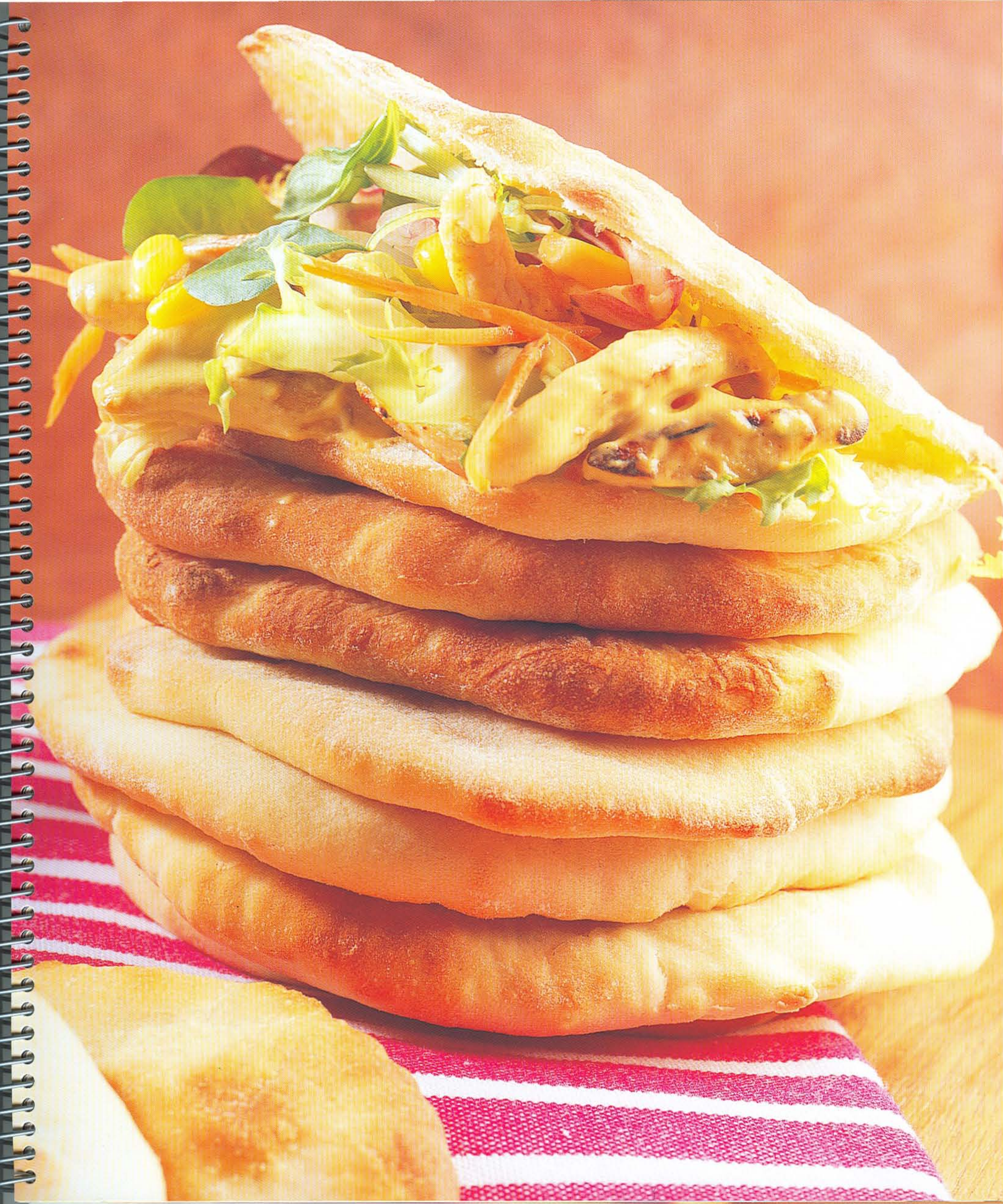
> Precaliente el horno a 240°.

> Por último saque la masa sobre la mesa de trabajo enharinada y haga bolas de aproximadamente 50 g. Extiéndalas con el rodillo formando tortitas de 12 ó 14 cm de diámetro. Le saldrán 14 ó 15 unidades. Puede hacerlas más o menos grandes, siempre que deje la masa muy fina.

> Coloque las tortitas directamente en la bandeja del horno, sobre papel de hornear. Procure no enharinar mucho las tortitas al darles forma. Hornee 5 minutos.

Nota: el pan de pita debe quedar hueco por dentro (para poder rellenarlo). Para ello es muy importante seguir las siguientes recomendaciones:

> Precaliente bien el horno.
> No deje que las tortitas se doren mucho.
> Tápelas con un paño húmedo cuando salgan del horno.



Tiempo con Thermomix: 3 m, 35 s
Tiempo total: 2 h, 3 m, 35 s

(para 1 pan de 850 g aprox.)

330 g de cerveza
30 g de aceite de oliva virgen extra
20 g de levadura prensada de panadería
250 g de harina integral
250 g de harina de fuerza
10 g de sal

Pan integral con cerveza

> Ponga la cerveza y el aceite a templar **1 minuto, 37º, velocidad 1**.

> Disuelva la levadura programando **5 segundos, velocidad 4**.

> Agregue las dos harinas y la sal, y programe **30 segundos, velocidad 6**.

> Seguidamente, amase **2 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**.

> Deje reposar la masa en el vaso durante 1 hora. Cuando haya doblado el volumen, sáquela con las manos aceitadas y déle la forma que desee, o bien ponga la masa en un molde previamente aceitado (puede usar un molde de pudin o uno redondo). Reserve en un lugar templado, libre de corrientes, durante aproximadamente 1 hora hasta que doble su volumen.

> Precaliente el horno a 200º y hornee 30-40 minutos. Puede pintar con aceite la superficie, inmediatamente después de sacar el pan del horno.

> Desmolde el pan en caliente y déjelo enfriar sobre una rejilla, para que no se humedezca dentro del molde.

Tiempo con Thermomix: 4 m, 35 s
Tiempo total: 2 h, 4 m, 35 s

(para 1 pan de 1 kg aprox.)

150 g de nueces
200 g de leche
40 g de levadura de panadería fresca
2 huevos
120 mantequilla a temperatura ambiente
2 cucharaditas de azúcar
500 g de harina de fuerza
1 cucharadita de sal

Pan de mantequilla con nueces

> Ponga en el vaso 100 g de nueces y trocee **5 segundos, velocidad 5**. Retire del vaso y reserve en un bol. Añada los 50 g de nueces restantes, partidas a mano en trozos grandes. Reserve todo en un bol.

> Vierta la leche en el vaso y caliente **1 minuto, 37º, velocidad 1**.

> Agregue la levadura y disuelva programando **10 segundos, velocidad 4**.

> Añada el resto de los ingredientes, excepto las nueces, y mezcle **20 segundos, velocidad 6**.

> Programe **2 minutos 30 segundos, vaso cerrado, velocidad Espiga**.

> Añada por el bocal las nueces reservadas y programe **30 segundos, vaso cerrado, velocidad Espiga**.

> Deje reposar la masa dentro del vaso con la tapa puesta hasta que haya doblado su volumen, 1/2 hora aproximadamente. Saque y amase con las manos formando una bola y déle la forma deseada. También puede ponerlo en dos moldes aceitados (es un pan muy grande). Espere que vuelva a doblar el volumen. Antes de hornear decore haciendo unos cortes o con unas nueces enteras.

> Precaliente el horno a 200º y hornee durante 40 minutos.

> Desmolde el pan en caliente y déjelo enfriar sobre una rejilla, para que no se humedezca dentro del molde.

Sugerencia: puede poner un pequeño bol refractario con agua en el interior del horno y, de vez en cuando, rociar el pan con un pulverizador de agua, para que quede más crujiente.

Tiempo con Thermomix: 7 m
Tiempo total: 24 h

(para 1 pan de 1 kg aprox.)

Masa madre
50 g de agua
5 g de levadura prensada fresca, de panadería
1 cucharada sopera de melaza, de miel o de azúcar (25 g)
110 g de harina de fuerza

Masa de pan rústico
300 g de agua
20 g de levadura prensada fresca, de panadería
540 g de harina de fuerza
2 cucharaditas rasas de sal (20 g)

Pan rústico

Masa madre (preparar el día anterior)

> Ponga en el vaso el agua, la levadura, la melaza (la miel o el azúcar) y la harina y amase programando **2 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**. Reserve en un bol grande cubierto con film transparente.

Masa de pan

> Introduzca en el vaso la masa madre, el agua, la levadura, la harina y la sal y amase **5 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**. Deje reposar durante 2 horas en el vaso o en un bol grande cubierto con film transparente.

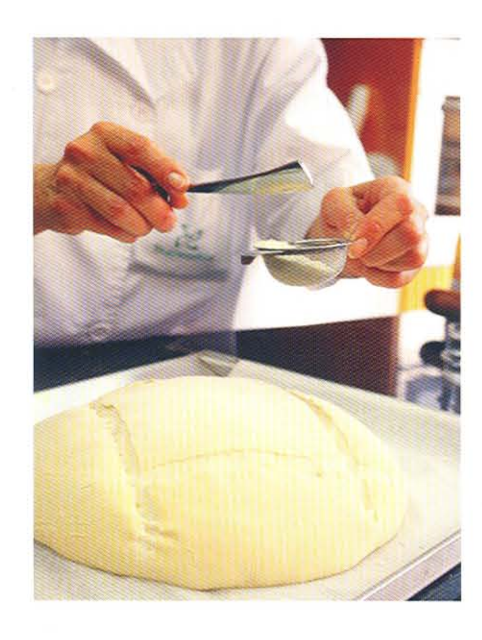
Formado y horneado

> Saque sobre la superficie de trabajo enharinada y forme una bola lisa. Coloque sobre la bandeja del horno engrasada (o con papel de hornear). Deje que doble su volumen, haga unos cortes de 1 cm de profundidad formando un cuadrado (ver foto) con un cuchillo muy afilado o con unas tijeras y espolvoree con harina.

> Precaliente el horno a 220° y hornee durante 20 minutos.

> Baje la temperatura a 190° y hornee 20 minutos más.

Sugerencia: puede poner un pequeño bol refractario con agua en el interior del horno y, de vez en cuando, rociar el pan con un pulverizador de agua, para que quede más crujiente.





Tiempo con Thermomix: 5 m
Tiempo total: 2 h

(para 1 pan de 1 kg aprox.)

30 g de nueces
50 g de orejones (albaricoques secos)
350 g de agua
½ cucharadita de azúcar
40 g de levadura prensada fresca, de panadería
600 g de harina de fuerza
2 cucharaditas de sal (15 g)
40 g de pasas de corinto

Pan de frutos secos

> Ponga las nueces en el vaso y trocee **5 segundos, velocidad 4**. Vuelque en un bol y reserve. A continuación ponga los orejones y trocee **8 segundos, velocidad 5**. Saque y reserve.

> Vierta en el vaso el agua y el azúcar. Programe **1 minuto, 37°, velocidad 2**.

> Agregue la levadura y mezcle **10 segundos, velocidad 3**.

> Añada la mitad de la harina y la sal, mezclando **10 segundos, velocidad 6**.

> Incorpore el resto de la harina y amase el conjunto **3 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**.

> Agregue los frutos secos y programe **20 segundos, velocidad 6**. Deje reposar la masa dentro del vaso hasta que haya doblado su volumen.

> Saque la masa, haga una bola y déle la forma que desee o ponga en un molde aceitado (es un pan grande, la masa no debe ocupar más de la mitad del molde). Espere de nuevo a que doble su volumen, dejándolo en un lugar libre de corrientes de aire.

> Precaliente el horno a 200°. Hornee de 25 a 30 minutos.

Tiempo con Thermomix: 5 m, 20 s
Tiempo total: 2 h

(para 1 pan de 1 kg aprox.)

250 g de leche
50 g de azúcar
40 g de levadura prensada fresca, de panadería
1 huevo
500 g de harina de fuerza
10 g de sal
100 g de mantequilla
150 g de muesli (mezcla comercial)

Pan de Viena con muesli

> Ponga en el vaso la leche y el azúcar y programe **1 minuto, temperatura 37°, velocidad 2**.

> Añada la levadura y el huevo y mezcle **10 segundos, velocidad 3**.

> Agregue la harina y la sal y amase primero **1 minuto, velocidad 6** y después **3 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**. Mientras amasa, incorpore la mantequilla en trocitos por el bocal.

> Añada 150 g de muesli y programe **10 segundos, velocidad 6**.

> Deje reposar 30 minutos dentro del vaso. Saque la masa y déle la forma deseada. Coloque en la bandeja del horno y deje que doble su volumen antes de hornear. Puede barnizar el pan con agua, leche, huevo, aceite, etc.

> Precaliente el horno a 220°. Introduzca el pan en el horno y baje el termostato a 180°. Hornee 35 minutos aproximadamente.



TIEMPO CON THERMOMIX: 5 M, 55 S
TIEMPO TOTAL: 2 H

(para 24 unidades)

Masa madre
100 g de agua
10 g de levadura prensada fresca, de panadería
180 g de harina de fuerza
1 cucharadita de azúcar

Masa de pan
260 g de agua
30 g de levadura prensada fresca, de panadería
430 g de harina de fuerza
1 cucharadita de sal (10 g)
50 g de aceite de oliva virgen extra

Panecillos de aceite (chapatitas)

Masa madre

> Ponga los ingredientes de la masa madre y mezcle **15 segundos, velocidad 3**. Deje reposar dentro del vaso hasta que doble su volumen.

Masa de pan

> Incorpore al vaso el agua, la levadura desmenuzada, la harina y la sal y mezcle **30 segundos, velocidad 6**.

> Amase **5 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**. Al tiempo que amasa, vaya añadiendo por el bocal el aceite poco a poco. La masa debe quedar blanda.

> Saque la masa sobre una superficie aceitada aplastándola bien con las manos, formando un rectángulo del tamaño aproximado de la bandeja del horno. Puede hacerlo sobre una tabla de cortar grande.

> Deje que repose unos minutos, para que la masa coja cuerpo. Mientras tanto, precaliente el horno a 180° y engrase o forre con papel de hornear una bandeja de horno.

> Con un cuchillo bien afilado corte la masa en 24 trozos y colóquelos cuidadosamente en la bandeja del horno. Puede espolvorear con harina para la terminación.

> Deje reposar en lugar templado de 20 a 30 minutos.

> Hornee de 15 a 20 minutos.

Sugerencia: puede poner un pequeño bol refractario con agua en el interior del horno y, de vez en cuando, rociar los panecillos con un pulverizador de agua, para que queden más crujientes.



TIEMPO CON THERMOMIX: 5 M, 10 S
TIEMPO TOTAL: 1 H, 30 M

(para 30 unidades)

500 g de harina de fuerza
1 cucharadita de sal (10 g)
20 g de levadura prensada fresca, de panadería
1 cucharada de melaza (25 g) o de miel
40 g de aceite de oliva virgen extra
280 g de agua

Decoración
1 cucharada sopera de harina
1 cucharada sopera de semillas de amapola
1 cucharada sopera de semillas de sésamo

Colines

> Ponga en el vaso la harina y la sal. Tamice programando **10 segundos, velocidad 5**.

> Agregue la levadura desmenuzada con los dedos, la melaza (o miel), el aceite y el agua. Amase programando **5 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**. Es una masa blanda y elástica.

> Saque la masa y póngala sobre una superficie aceitada. Aplástela bien con las manos y pincele con abundante aceite. Deje reposar aproximadamente 1 hora.

> Precaliente el horno a 220º y forre un par de bandejas con papel de hornear.

> Desgasifique la masa aplastándola bien con las manos y forme una plancha rectangular de aproximadamente 25 x 45 cm. Con un cuchillo o cortador haga tiras de 2 cm de grosor. Reboce las tiras con harina o semillas procurando no aplastar mucho la masa. Coja los colines por los extremos estirando un poco para conseguir el tamaño deseado.

> Coloque los colines en las bandejas dejando sitio entre ellos. Quedan muy bien con forma irregular (así se aprecia el trabajo artesanal).

> Hornee de 10 a 15 minutos, en función del grosor. Tienen que estar bien cocidos.

Sugerencia: puede poner un pequeño bol refractario con agua en el interior del horno y, de vez en cuando, rociar los colines con un pulverizador de agua, para que queden más crujientes.

Nota: para espolvorear, lo óptimo es utilizar harina de sémola de trigo duro.



Tiempo con Thermomix: 7 m, 10 s
Tiempo total: 2 h, 30 m

(para 1 pan de 1 kg aprox.)

90 g de leche
30 g de levadura prensada fresca, de panadería
4 huevos medianos (200 g)
500 g de harina de fuerza
60 g de azúcar
10 g de sal
100 g de mantequilla

Pan de brioche

> Vierta la leche en el vaso y programe **30 segundos, 37°, velocidad 1**, para templarla.

> Disuelva la levadura desmenuzada en la leche **10 segundos, velocidad 3**.

> Añada los huevos, la harina, el azúcar y la sal. Mezcle **30 segundos, velocidad 6**.

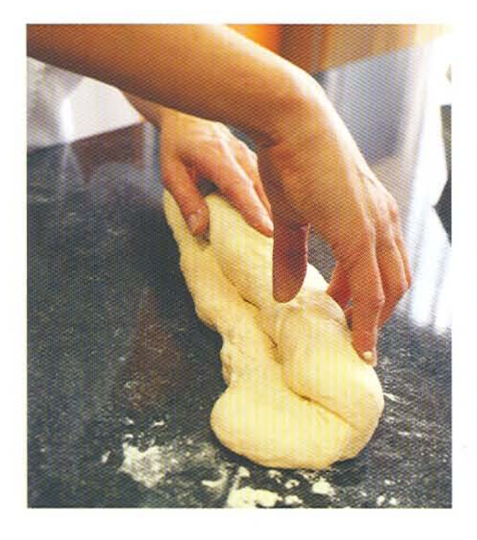
> Amase **3 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**.

> Programe **2 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**, y vaya añadiendo la mantequilla en trocitos por el bocal.

> Deje reposar la masa en el vaso 1 hora. Transcurrido este tiempo, baje la masa con la espátula y amase **1 minuto, vaso cerrado, velocidad Espiga**.

> Retire la masa del vaso mojándose las manos en aceite, haga una bola y póngala en un molde (puede ser redondo y acanalado como el de flan –tradicionalmente se le pone una bolita de masa en el centro– o rectangular como el de *cake)*. Llene el molde solo hasta la mitad y reserve en un lugar templado libre de corrientes de aire (hasta que doble su volumen, aproximadamente 45 m). Con éstas cantidades obtenemos un pan grande (de 31 x 15 x 10 cm) o dos pequeños (de 25 x 11 x 7,5).

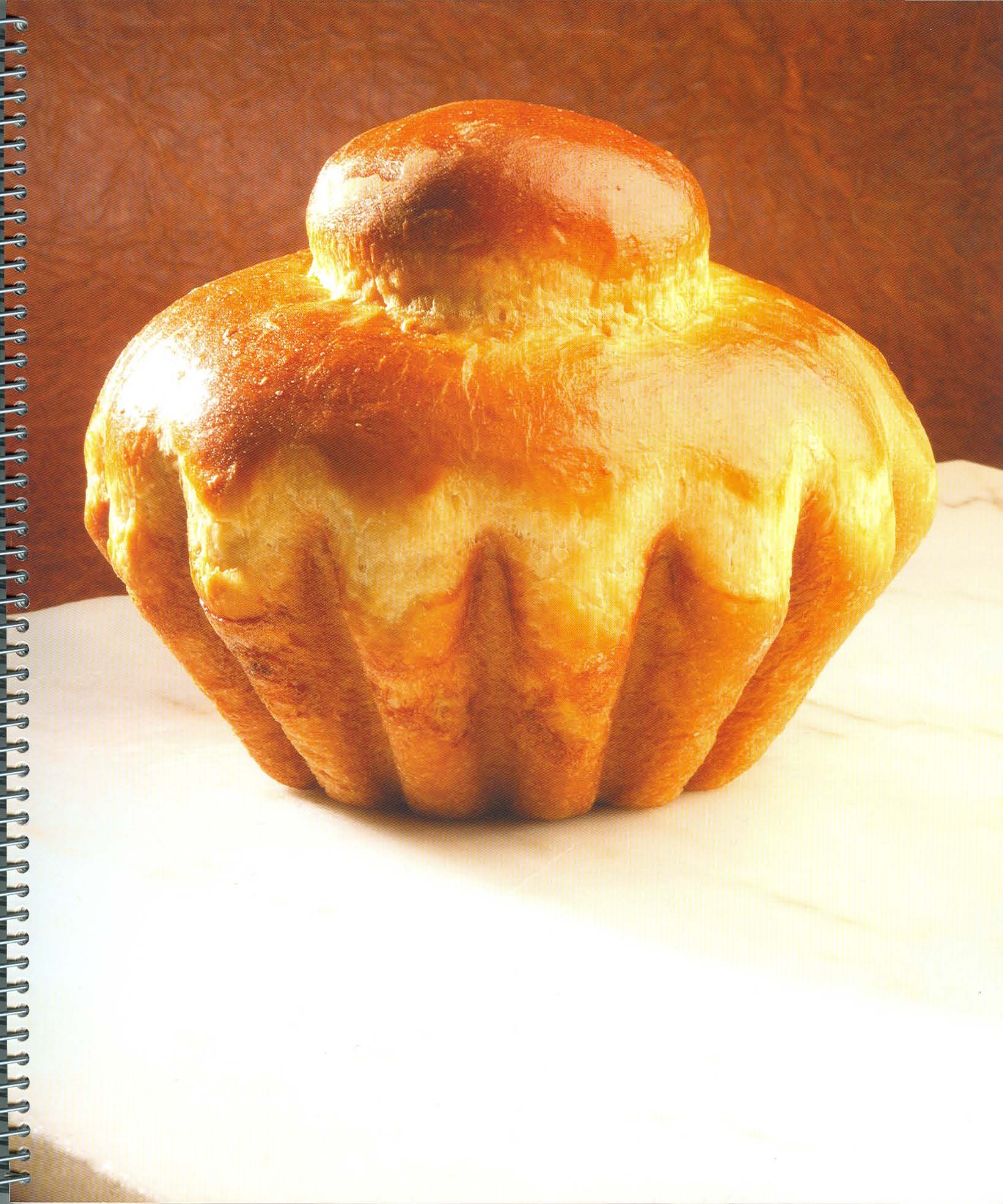
> Precaliente el horno a 200°. Pinte la superficie con huevo batido y hornee de 30 a 40 minutos.







Pan de brioche >



Tiempo con Thermomix: 10 m
Tiempo total: 1 h

(para 35 unidades, aprox.)

100 g de aceite de oliva virgen extra
La piel de ½ limón (sin la parte blanca)
2 cucharadas de anís en grano
360 g de harina
20 g de levadura
140 g de agua
40 g de anís (seco o dulce)
2 cucharadas de sésamo o ajonjolí
30 g de azúcar
1 pellizco de sal

Cobertura
100 g de azúcar

Tortas de aceite

> En el vaso, caliente el aceite con la piel de limón, programando **5 minutos, 100º, velocidad 1**. Cuando acabe el tiempo, añada el anís en grano inmediatamente. Retire la piel del limón y deje enfriar.

> Ponga en el vaso la harina, la levadura desmenuzada, el aceite frío, el agua, el anís (seco o dulce), el sésamo, el azúcar y la sal. Amase programando **5 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**.

> Deje reposar dentro del vaso hasta que doble su volumen.

> Precaliente el horno a 220º.

> Corte la masa en porciones de 20 g aproximadamente. Aplánelas con la mano y luego estírelas bien finas con el rodillo. Pase la cara superior por azúcar y colóquelas sobre papel de hornear, en una bandeja de horno.

> Hornee de 4 a 5 minutos hasta que las tortas estén doradas.

Tortas de aceite >



Suizos y medias noches

TIEMPO CON THERMOMIX: 5 M, 20 S
TIEMPO TOTAL: 2 H

(para 14 unidades de suizos
o 35 de medias noches, aprox.)

170 g de leche
75 g de azúcar
120 g de mantequilla
40 g de levadura prensada fresca, de panadería
4 huevos (medianos)
550 g de harina de fuerza
1 cucharadita de sal (10 g)

Decoración
1 huevo
100 g de azúcar

> Ponga la leche, el azúcar y la mantequilla en el vaso y programe **2 minutos, 37°, velocidad 2**.

> Agregue la levadura y los huevos mezclando **5 segundos, velocidad 4**.

> Incorpore la mitad de la harina y mezcle **15 segundos, velocidad 6**.

> Por último, añada el resto de la harina con la sal y programe **3 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**.

> Deje reposar la masa en el vaso hasta que doble el volumen (30 m aprox.). Retire la masa sobre una encimera enharinada, déle forma cilíndrica con las manos y, con la espátula o un cuchillo corte porciones de 65 g aprox. Déles forma de bola (es una masa blanda y pegajosa).

> Forme los bollos aplastando ligeramente las porciones de masa. Colóquelos en una bandeja de horno forrada con papel o *silpat*. Deje reposar en un lugar templado libre de corrientes de aire. Cuando hayan doblado su volumen (45 m aprox.) haga un corte a lo largo. Pinte con huevo batido y decore con azúcar humedecida.

> Precaliente el horno a 250°. Cuando los suizos hayan doblado su tamaño, hornéelos 7 minutos. La cocción debe ser rápida para conseguir que queden tiernos.

> Con esta misma masa puede hacer **medias noches**, tomando porciones de 25 g sin cortar ni azucarar, simplemente pintadas con huevo batido. Puede adornar espolvoreando semillas de amapola o de sésamo. Hornee 5 minutos a 250°.





Suizo >



Tiempo con Thermomix: 8 m, 10 s
Tiempo total: 24 h

(para 20 unidades, aprox.)

100 g de azúcar

Masa madre
50 g de agua templada
10 g de levadura prensada fresca, de panadería
90 g de harina de fuerza

Masa ensaimada
100 g de agua
75 g de azúcar
2 huevos
50 g de manteca de cerdo
150 g de masa madre
410 g de harina de fuerza
½ cucharadita de sal (5 g)
2 cucharadas de aceite de oliva

Formado de ensaimadas
100 g de manteca de cerdo derretida

Ensaimadas

Dado que la masa debe reposar al menos 12 horas, es importante empezar la receta a última hora del día anterior, para hornear al día siguiente.

> Con el vaso bien seco ponga el azúcar y pulverice **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Reserve.

Masa madre

> Ponga en el vaso el agua y la levadura programando a continuación **10 segundos, velocidad 3**.

> Agregue los 90 g de harina y amase **1 minuto, velocidad 3**. Saque la masa formando una bola y déjela en un bol cubierta con agua templada. Cuando la masa flote estará lista (15 m aprox.).

Masa de ensaimadas

> Ponga todos los ingredientes en el vaso en el orden que se indica (excepto el aceite) y programe **30 segundos, velocidad 6**.

> A continuación amase **3 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**. Compruebe la textura de la masa, que deberá ser blanda, lisa y consistente.

> Vuelva a programar **3 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga** y añada, con la máquina en marcha, dos cucharadas de aceite a traves del bocal. Retire del vaso sobre una superficie aceitada.

Formado

> Divida la masa en 20 bolas de unos 40 g de peso cada una. Estire con el rodillo cada una de las bolas, déjelas lo más finas posible y píntelas con manteca de cerdo derretida. Enrolle la masa en forma de cilindro, después estírelo por los extremos y gírelo formando la ensaimada, dejando un poco de separación en cada vuelta. Meta el extremo final por debajo de la masa para evitar que al crecer se desenrolle. **Figs. 1-7**

> Colóquelas en la bandeja del horno engrasada o sobre papel de hornear. Deje suficiente distancia entre ellas, ya que aumentan su volumen. Manténgalas en un sitio cálido durante 10 horas aproximadamente.

> Precaliente el horno a 180°.

> Antes de hornearlas, pulverice con agua e introduzca en el horno de 10 a 15 minutos a 180°. Espolvoree con el azúcar glass en caliente. **Figs. 8-9**

Sugerencia: puede hacer una ensaimada grande rellena de cabello de ángel, u otro relleno a su gusto, poniéndolo en el interior antes de enrollar la masa.

Ensaimadas >



Ensaimadas (paso a paso)



1



2



3

4



5



6

7

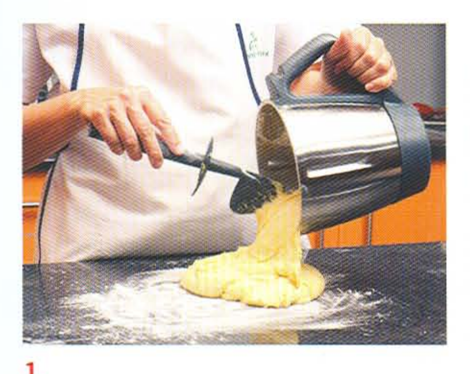


8



9

Roscón de Reyes (paso a paso)


1


2


3


4


5


6


7


8


9

Tiempo con Thermomix: 5 m, 30 s
Tiempo total: 4 h

(para 1 pieza de 1 kg aprox.)

Azúcar glass aromatizado
120 g de azúcar
La piel de 1 limón (sin la parte blanca)
La piel de 1 naranja (sin la parte blanca)

Masa madre
70 g de leche
10 g de levadura
1 cucharadita de azúcar
130 g de harina de fuerza

Masa
60 g de leche
70 g de mantequilla (a temperatura ambiente)
2 huevos
20 g de levadura prensada, de panadería
30 g de agua de azahar
450 g de harina de fuerza
1 pellizco de sal

Decoración
Huevo batido
Fruta escarchada
Almendras
Azúcar humedecido

Roscón de reyes

> Con el vaso y las cuchillas muy secos pulverice el azúcar programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10.**

> Añada las pieles de limón y naranja a través del bocal y programe **15 segundos, velocidad progresiva 5-10.** Retire a un bol y reserve.

> Ponga todos los ingredientes de la masa madre en el vaso y programe **15 segundos, velocidad 4.** Retire del vaso y forme una bola sobre la encimera. Introduzca en un bol y cubra con agua templada. (Cuando la bola de masa flote y doble su volumen, estará lista).

> Ponga en el vaso el azúcar glass aromatizado reservado, los ingredientes de la masa y, por último, la masa madre. Programe **30 segundos, velocidad 6.**

> Amase programando **3 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga.** La masa se moverá formando una bola. Deje reposar dentro del vaso hasta que la masa salga por el bocal (aproximadamente 1 hora, en función de la temperatura ambiente).

> Baje la masa con la espátula y vuelva a amasar dentro del vaso programando **1 minuto, vaso cerrado, velocidad Espiga.**

> Retire la masa del vaso (estará blanda) y póngala sobre una superficie enharinada. Déle forma de bola alisándola bien con las manos. Coloque la bola en la bandeja del horno, forrada con papel de hornear o *silpat*. Para formar el roscón introduzca los dedos en el centro y abra la masa de modo que el agujero central sea bastante grande (quedará una corona de unos 35 cm de diámetro). Pinte con huevo batido y adorne con frutas escarchadas, almendras y azúcar humedecido. Deje reposar hasta que doble su volumen. **Figs. 1-9**

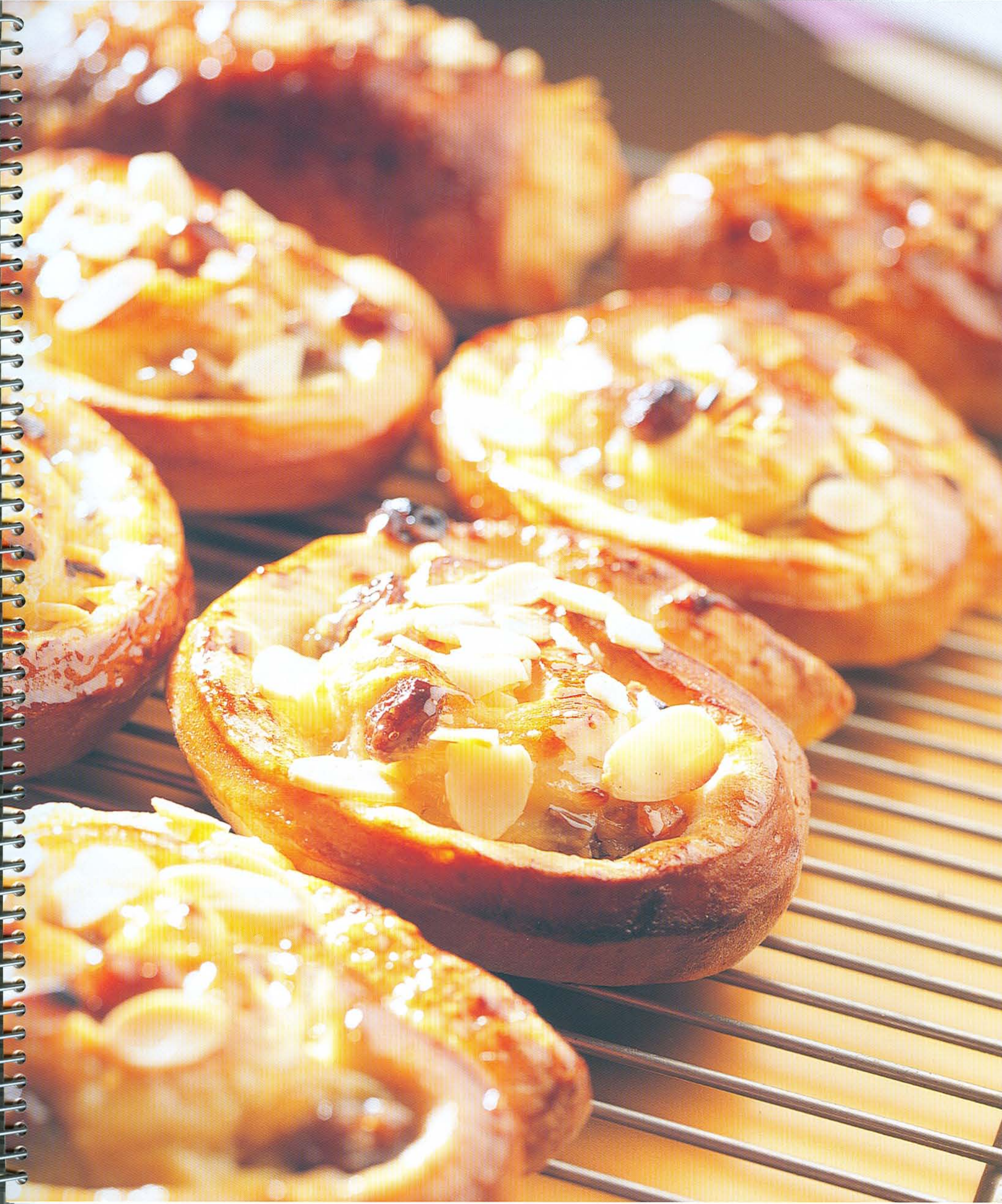
> Precaliente el horno a 200º.

> Hornee entre 20 y 25 minutos, y baje la temperatura a 180º durante los últimos 5 minutos de cocción.

Roscón de reyes >







TIEMPO CON THERMOMIX: 5 M
TIEMPO TOTAL: 6 H

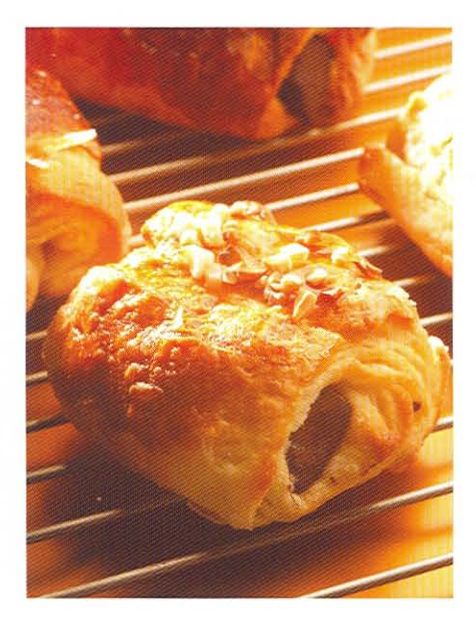
(para 30 unidades)

Masa madre
100 g de leche entera
30 g de levadura prensada fresca de panadería
170 g de harina de fuerza

Masa croissant
340 g de harina de fuerza
80 g de agua
1 huevo mediano
75 g de azúcar
5 g de sal
100 g de mantequilla
300 g de masa madre

Hojaldrado
250 g de mantequilla, muy fría

Decoración
1 huevo, para pintar
1 cucharada de leche



Masa de croissant

Masa madre

> Ponga la leche en el vaso y programe **1 minuto, temperatura 37°, velocidad 1**.

> Agregue la levadura y programe **10 segundos, velocidad 3**.

> Añada 170 g de harina y amase **30 segundos, velocidad 4**. Retire la bola y póngala en un bol cubierta con agua templada hasta que flote (15 m aprox.).

Masa de croissant

> Sin lavar el vaso, ponga la harina, el agua, el huevo, el azúcar, la sal y la mantequilla. Programe **30 segundos, velocidad 6**.

> A continuación incorpore la masa madre y programe **3 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**.

> Deje reposar durante 45 minutos para que la masa quede blanda y lisa. Puede sacar a un bol grande cubierto con film o dejar dentro del vaso con una bolsa de plástico amplia, cubriendo bien la tapa para evitar que se seque la masa que rebosará por el bocal.

Hojaldrado

> Coloque el bloque de 250 g de mantequilla bien fría entre dos plásticos y, con golpes de rodillo primero y rodándolo después, afine la mantequilla en forma de rectángulo de 20 x 28 cm (aproximadamente del tamaño de un folio). Reserve en el frigorífico. **Figs. 1-3**

> Ponga la masa sobre un plástico grande y extiéndala dándole forma rectangular (de 40 x 30 cm y un grosor de 7 mm aproximadamente). Coloque la mantequilla con mucho cuidado en el centro, dejando dos alas de masa, una a cada lado para cerrar sobre la mantequilla como un tríptico, sin que se monten. Únalas sellando con el dedo los dos bordes. Envuelva bien con el mismo plástico como si fuera un paquete, póngala sobre una bandeja y lleve al congelador. Transcurridos 15 minutos déle la vuelta a la masa para que se enfríe igual por ambos lados. **Figs. 4-12**

> Estire la masa hacia el lado de las aberturas, dejando de un grosor de 7 u 8 mm y haga una vuelta doble: lleve los bordes hacia el centro y luego doble por la mitad (en el perfil verá cuatro capas). Deje reposar en el frigorífico envuelta en plástico un mínimo de media hora. **Figs. 13-19**

> Estire nuevamente la masa hacia el lado de las aberturas y haga una vuelta sencilla: doble la masa en tres pliegues. Envuelva en plástico y deje reposar en el frigorífico otra media hora como mínimo. **Figs. 20-23**

> Divida la masa en dos partes iguales, guarde una en el frigorífico y proceda a estirar la otra hasta obtener un grosor de aproximadamente 5 mm. Corte

tiras de 21 cm de ancho y luego con un molde de cartón de 10 cm de base por 21 cm de alto, corte los triángulos. Hágales un pequeño corte en la base para abrir un poco la masa al comenzar a enrollar. **Figs. 24-26** También puede utilizar una cortadora profesional. **Fig. 27**

> Enrolle desde la base hacia el vértice estirando suavemente la punta para que quede bien formado. Si los quiere en forma de media luna gire los extremos hacia el interior. **Figs. 28-32**

> Coloque sobre bandeja engrasada, *silpat* o papel de hornear y pinte con un huevo batido mezclado con 30 g de leche. Deje reposar en lugar cálido libre de corrientes de aire aproximadamente dos horas, tapados con plástico. También puede formarlos por la noche y hornearlos por la mañana.

> Pinte nuevamente con la mezcla de huevo y leche y si los quiere con un toque dulce, puede espolvorearlos con azúcar glass antes de hornearlos.

> Precaliente el horno a a 180°.

> Hornee de 12 a 14 minutos.

Formado de napolitanas

Con la masa extendida como para los croissants, corte rectángulos de aproximadamente 10 x 12 cm y coloque en un extremo una barrita de 25 g de chocolate fondant. Enrolle y coloque en una bandeja de horno forrada con papel de hornear, con la terminación hacia abajo, para que no se desenrollen. Pinte con huevo batido y deje que doblen su volumen. Vuelva a pintar antes de hornear. También puede rellenarlas con crema pastelera, almendras, mermeladas, etc.






Formado de caracolas

Con la masa extendida en forma de rectángulo, extienda la crema pastelera, dejando un borde limpio para sellar y distribuya las pasas (preferiblemente maceradas en ron o licor) y frutos secos si los pusiera. Pinte con agua el borde limpio y enrolle como si fuera un brazo de gitano. Deje reposar unos minutos antes de cortar las caracolas. Colóquelas sobre una bandeja de horno engrasada o forrada con papel de hornear, pinte con huevo y deje que doblen su volumen. Vuelva a pintar y hornee.






Masa de croissant (paso a paso)




17 18 19 20
21 22 23 24
25 26 27 28
29 30 31 32

Tiempo con Thermomix: 7 m, 30 s
Tiempo total: 4 h

(para 1 pieza de 1.500 g aprox.)

100 g de azúcar
150 g de pasas de corinto
1 cucharada de Kirsch

Masa madre
50 g de leche
25 g de levadura prensada fresca, de panadería
90 g de harina de fuerza

Masa Kugelhopf
100 g de leche
3 huevos
100 g de azúcar
400 g de harina de fuerza
5 g de sal
175 g de mantequilla (a temperatura ambiente)
75 g de almendras fileteadas
Almendras enteras para adornar

1 molde de kugelhopf o de corona de unos 28 cm de diámetro



Kugelhopf alsaciano

> Pulverice 50 g de azúcar en **velocidad 5-10**. Reserve para espolvorear al final.

> En un bol, ponga las pasas a remojo con el Kirsch.

Masa madre

> Ponga en el vaso del Thermomix la leche y programe **1 minuto, 37°, velocidad 1**.

> Añada la levadura y la harina. Programe **30 segundos, velocidad 3**.

> A continuación amase **1 minuto, vaso cerrado, velocidad Espiga**. Deje reposar dentro del vaso aproximadamente 15 minutos.

Masa Kugelhopf

> Cuando la masa madre haya doblado su volumen, añada la leche, los huevos, el azúcar, la harina y la sal. Programe **1 minuto, velocidad 6**.

> Amase **3 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga** y, mientras amasa, vaya añadiendo por el bocal la mantequilla en trocitos.

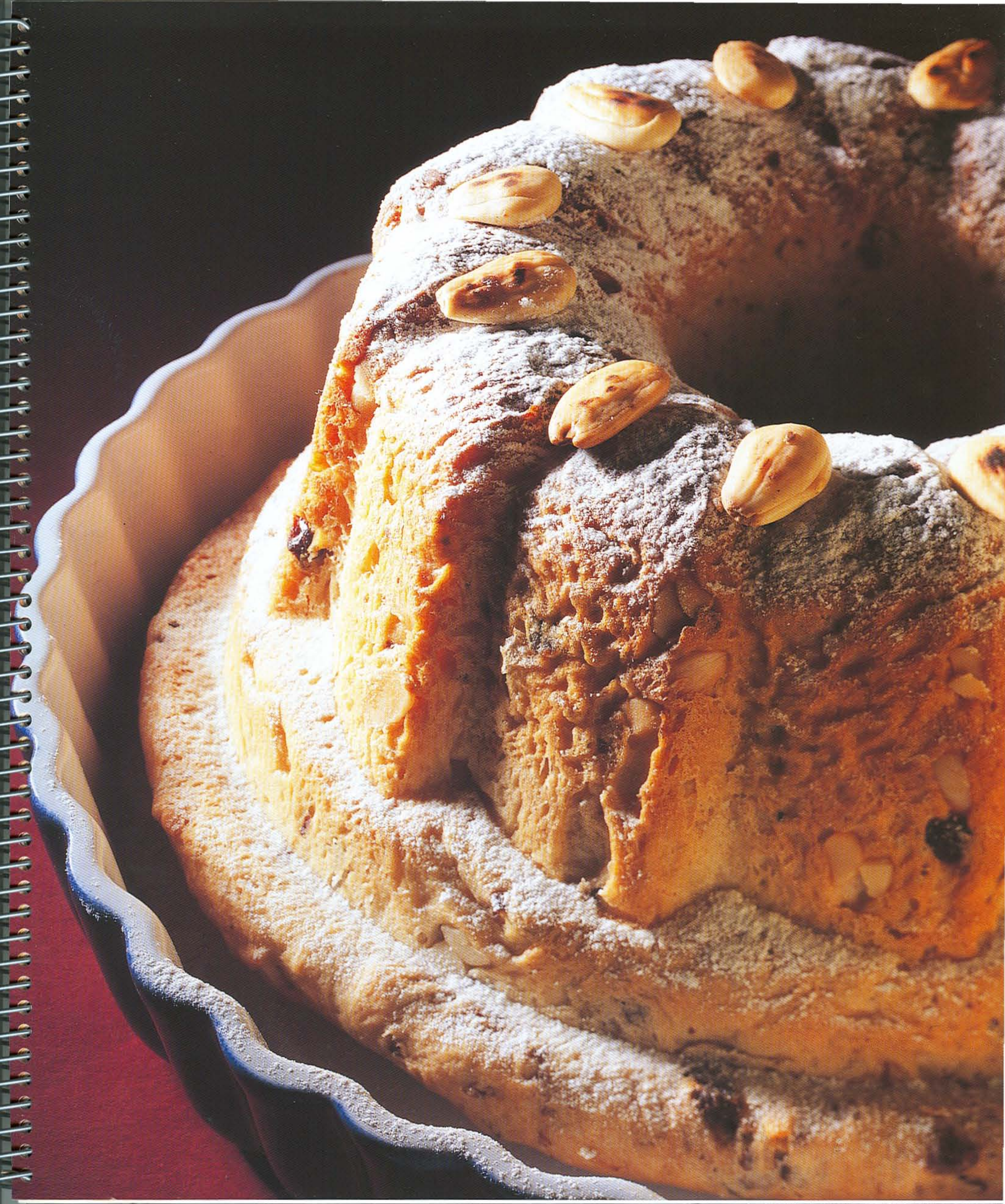
> Por último agregue las pasas con el Kirsch, mezcle **1 minuto, vaso cerrado, velocidad Espiga**. Deje reposar la preparación dentro del vaso 1 hora hasta que doble su volumen (también puede sacar la masa a otro bol en el caso de necesitar el Thermomix). Es una masa blanda.

> Prepare el molde de corona untando con mantequilla abundante, pegue en el fondo y laterales del molde las almendras fileteadas y coloque una almendra entera en cada ranura.

> Vierta la masa en el molde y deje reposar hasta que doble su volumen. No exponga a corrientes de aire.

> Precaliente el horno a 180°.

> Hornee 40 minutos aproximadamente. Retire en caliente para que no se humedezca dentro del molde, colóquelo sobre una rejilla y, cuando esté frío, espolvoree con abundante azúcar glass.



Tiempo con Thermomix: 5 m
Tiempo total: 1 h, 4 m, 30 s

(para 1 pieza de 1.200 g aprox.)

Relleno de frutos secos
125 g de nueces o almendras
2 cucharaditas de canela molida
100 g de azúcar

Masa
200 g de azúcar
1 cucharadita de azúcar vainillado
1 cáscara de limón (solo la parte amarilla)
100 g de leche
150 g de mantequilla
50 g de ron
4 huevos
40 g de levadura prensada fresca, de panadería o 2 sobres de levadura instantánea, de panadería
700 g de harina de fuerza
1 cucharadita de sal

50 g de mantequilla derretida para pintar

1 molde de corona de unos 28 cm de diámetro

Kugelhopf vienés antiguo

Relleno de frutos secos

> Ponga en el vaso las nueces (o almendras), la canela y el azúcar. Programe **4 segundos, velocidad 4**. Retire del vaso y reserve.

Masa

> Introduzca el azúcar en el vaso bien seco, y pulverícelo durante **30 segundos, velocidad progresiva 5-10**. Agregue el azúcar vainillado y la piel de limón y programe otros **30 segundos, misma velocidad**.

> Agregue la leche, la mantequilla y el ron y programe **1 minuto, temperatura 37°, velocidad 2**.

> Añada los huevos y la levadura y mezcle **5 segundos, velocidad 5**.

> Incorpore la mitad de la harina y la sal y amase **20 segundos, velocidad 6**.

> A continuación, agregue la harina restante y programe **2 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**.

> Pinte con mantequilla el molde de corona.

> Precaliente el horno a 180°.

> Saque la masa del vaso sobre una superficie enharinada y amase ligeramente dándole forma de barra o cilindro. Córtelo en pequeñas rebanadas, úntelas con mantequilla blanda y a continuación rebócelas ligeramente en el relleno. Vaya colocándolas en el molde y presione con las manos. No deberá llenar el molde más de la mitad, pues la masa tiene que doblar su volumen.

> Cuando haya doblado su volumen, introduzca en el horno durante 30-35 minutos aproximadamente.

> Desmolde en caliente sobre una rejilla para que no se humedezca dentro del molde.

Tiempo con Thermomix: 3 m, 25 s

(para 800 g de masa, aprox.)

150 g de leche entera
50 g de mantequilla
(a tempreatura ambiente)
3 yemas de huevos
20 g de levadura prensada
de panadería
400 g de harina de fuerza
50 g de azúcar o 10 g de sal
50 g de mantequilla
(fundida, para pintar)

Masa de brioche para extender

> Vierta en el vaso la leche y la mantequilla. **Programe 1 minuto, temperatura 37°, velocidad 2 1/2**.

> Añada las yemas y la levadura y mezcle **10 segundos, velocidad 2**.

> Agregue la harina, el azúcar o la sal (según quiera para dulce o salado) y amase **15 segundos, velocidad 6**.

> Seguidamente programe **2 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**.

Utilización

> Para Espirales de brioche (pág. 54)

> Para Trenza rellena (pág. 56)

> Para envolver carnes, pescados, patés, piezas de fruta, etc.

> Para asar en camisa (en *croûte)*

> Para Palmeritas: extienda la masa sobre azúcar y píntela con mantequilla, enrrolle los dos extremos de la masa hacia el centro y corte rebanadas de 1 cm de grosor aproximadamente. Aplánelas y deje que doblen su tamaño antes de hornear.

TIEMPO CON THERMOMIX: 3 M, 35 S
TIEMPO TOTAL: 1 H

(para 30 unidades, aprox.)

Masa de brioche para extender
200 g de morcilla de cebolla (2 morcillas, aprox.)
50 g de mantequilla fundida
150 g de sobrasada
1 huevo para pintar

Espirales de brioche rellenas de sobrasada y morcilla

> Haga la masa de brioche para extender, según la receta (pág. 53).

> Estire la masa formando un rectángulo y divídalo en dos partes. Pinte cada una de ellas con mantequilla fundida, dejando el borde superior sin pintar, para más tarde poder sellar con agua.

> Distribuya el relleno (en este caso morcilla y sobrasada) y comience a enrollar como si fuera un brazo de gitano, de manera que el borde sin mantequilla quede al final. Pinte este borde con agua para que, al cerrar, el rollo quede bien sellado.

> Corte con unas tijeras en rodajas pequeñas (de 2 cm de grosor) y colóquelas en moldes de papel o de silicona. Deje reposar en sitio templado, hasta que doblen el volumen (aprox. 30 minutos).

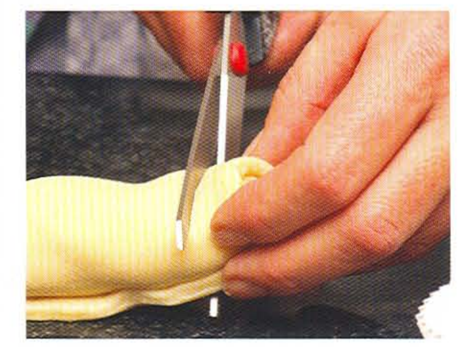
> Precaliente el horno a 200º.

> Pinte con huevo y hornee (aprox. 8 minutos), hasta que estén doradas.

Sugerencia: puede variar el relleno a su gusto y también hornear en una sola pieza, como si fuera una barra de pan.










Tiempo con Thermomix: 4 m
Tiempo total: 24 m

(para 1 pan de 1.400 g aprox.)

Masa
Masa de brioche para extender

Relleno
30 g de mantequilla
(a temperatura ambiente)
200 g de manzanas
50 g de pasas
100 g de nueces (troceadas)
50 g de azúcar moreno
1 cucharadita de canela

Almíbar
100 g de azúcar
50 g de agua

Trenza rellena

> Haga la masa de brioche para extender, según la receta (pág. 53).

> Estire la masa muy fina formando un rectángulo de 30 x 40 cm aprox. (dependiendo del tamaño de la bandeja de horno). Cubra la bandeja del horno con papel de hornear y coloque la masa sobre el papel.

> Pinte toda la superficie con mantequilla y coloque en el centro de la masa la manzana troceada, las pasas, las nueces troceadas. Espolvoree con el azúcar moreno y la canela. **Figs. 1-2**

> Con la ruleta haga cortes en diagonal a ambos lados del relleno (como si fuera una espiga). **Figs. 3-4**

> Después vaya cerrando la trenza, intercalando las tiras de la derecha y la izquierda hasta el final. Pinte toda la trenza con huevo batido. **Figs. 5-8**

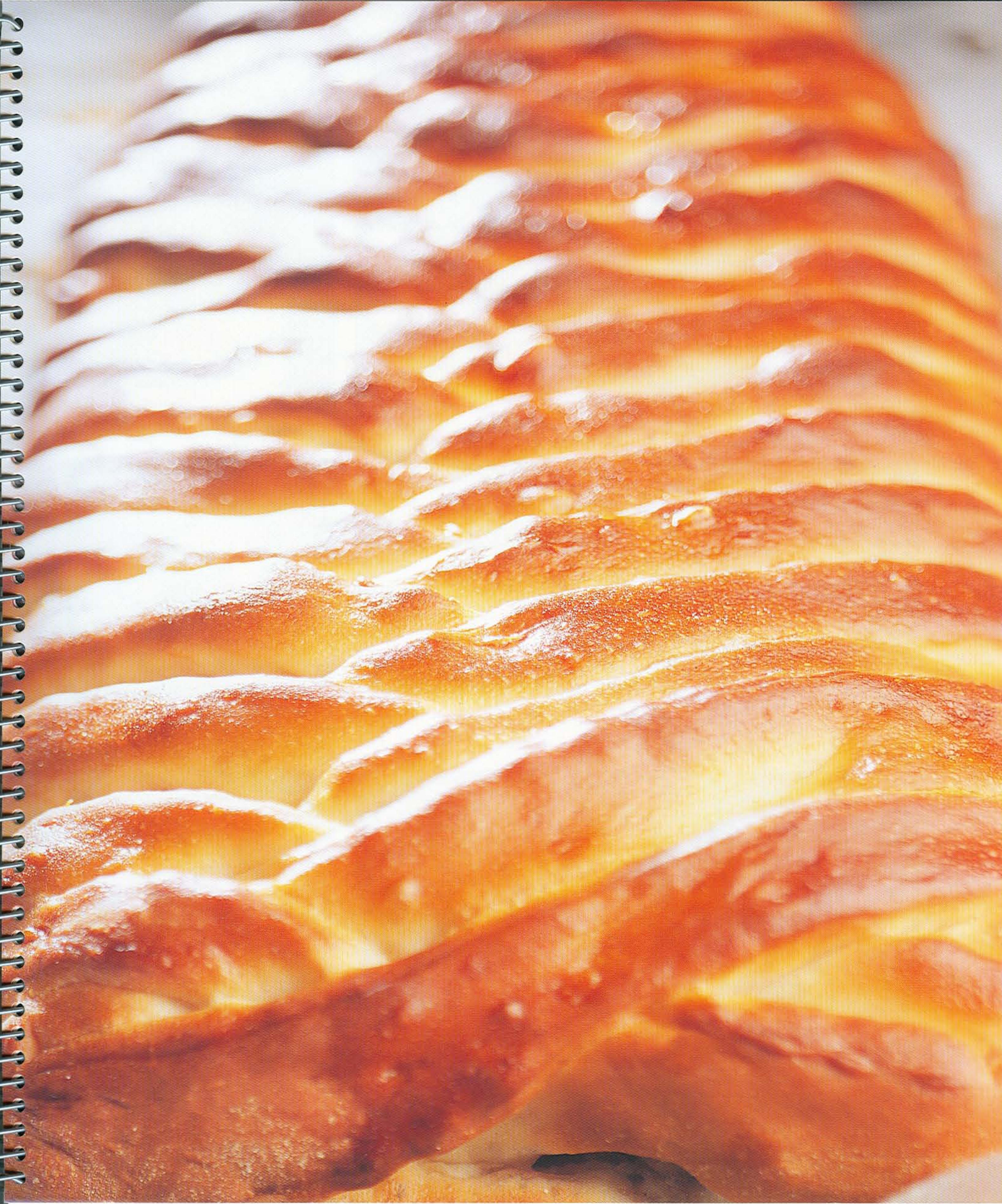
> Precaliente el horno a 180°.

> Deje reposar la trenza hasta que doble su volumen y hornéela de 20 a 25 minutos.

> Mientras tanto prepare el amíbar poniendo el agua y el azúcar en el vaso y programando **4 minutos, temperatura 100°, velocidad 2**.

> Cuando saque la trenza del horno, píntela con el almíbar para que quede brillante. **Fig. 9**

Trenza rellena >



Trenza rellena (paso a paso)



1 2 3 4 5 6 7 8 9

Pan de jamón (paso a paso)


1 2 3 4 5 6 7 8 9

Tiempo con Thermomix: 5 m aprox.
Tiempo total: 2 h

(para 1 pieza de 1.200 g aprox.)

Relleno
150 g de jamón de York
100 g de aceitunas verdes sin hueso
Mantequilla fundida para pintar la masa por dentro
6 lonchas de jamón serrano muy finas (o 10 lonchas de bacon)
30 g de alcaparras
50 g de pasas de corinto (opcional)
Huevo batido para pintar la barra antes de hornear

Masa
250 g de leche
50 g de mantequilla
50 g de azúcar
30 g de levadura prensada, de panadería
500 g de harina
1 cucharadita de sal

Pan de jamón

Relleno

> Trocee el jamón de York durante **3 segundos, velocidad 4**. Retire del vaso y reserve.

> Trocee las aceitunas **3 segundos, velocidad 4**. Retire del vaso y reserve.

Masa

> Ponga en el vaso la leche, la mantequilla y el azúcar y programe **1 minuto, temperatura 37°, velocidad 2**.

> Añada la levadura desmenuzada y mezcle **10 segundos, velocidad 2**.

> Agregue la harina y la sal, y amase **20 segundos, velocidad 6** y seguidamente **3 minutos, vaso cerrado, velocidad Espiga**.

Formado del pan

> Estire la masa bien fina formando un rectángulo del tamaño de la bandeja del horno (aproximadamente 40 x 30 cm).

> Pinte la masa con la mantequilla fundida. **Fig. 1**

> Cubra con las lonchas de jamón serrano (sin llegar al borde de la masa), y sobre ellas el jamón de York, las aceitunas picaditas y, por último, las alcaparras y las pasas. **Figs. 2-4**

> Humedezca con agua uno de los bordes para poder sellarlo y empiece a enrollar por el lado contrario. apretando bien (como si fuese un brazo de gitano). Cierre los extremos, metiendo las puntas hacia abajo. **Figs. 5-7**

> Ponga el pan en la bandeja del horno engrasada o cubierta con papel de hornear. Decore la superficie haciéndole unas marcas profundas con la ruleta. Pásela varias veces si fuera necesario. **Fig. 8**

> Precaliente el horno a 180°.

> Deje reposar hasta que doble su volumen (aprox. 60 minutos). Píntelo con huevo batido con un poco de leche y hornéelo a 180° de 30 a 40 minutos. **Fig. 9**



Índice de recetas